

3. *EL FUNCIONAMIENTO DIARIO DE PALACIO: LOS OFICIOS DE LA CASA*

José Martínez Millán,
José Eloy Hortal Muñoz

3.1. *LOS OFICIOS DE LA CASA*

La diferencia entre oficiales de la cámara y de la casa no resulta fácil de comprender, dado que los servidores de ambas secciones de la casa real tenían contacto directo con el monarca. No obstante, resulta posible establecer entre ellos una clara distinción cuando se tienen en cuenta los principios filosóficos clásicos en los que estaba basada la articulación político-social de las Monarquías modernas.

En efecto, en el interior de las diversas posiciones que caracterizaron el saber ético y político de la Edad Moderna, tuvo un papel importante la filosofía práctica de Aristóteles, enderezada al conocimiento de la realidad mundana y del trato humano. Al menos, hasta el siglo XVIII, la reflexión filosófica y política sobre los términos de gobierno y de administración de la comunidad política estuvo influenciada por ideas aristotélicas⁶³⁷. Típica de dicho modelo y de su larga reelaboración medieval⁶³⁸, surgió, durante los siglos XVI y XVII, una visión política como resultado necesario de la tendencia del individuo a una sociabilidad que desde la familia se extendía (por razones históricas y funcionales) a las formas de convivencia política más complicadas. Estas nuevas formas políticas no solo se distinguieron de las anteriores por el aumento de las necesidades, lo que dio origen a respuestas institucionales, sino también por una precisa definición del saber político; pues, en el gobierno del reino, la actividad política jurisdiccional fue lo que

⁶³⁷ Al respecto, G. BRAZZINI: *Dall'economia aristotelica all'economia politica. Saggio sul Tratté di Montchrétien*, Pisa 1988. Sobre el tema, O. BRUNNER: *Vita nobiliare e cultura europea*, Bolonia 1972, pp. 240-250.

⁶³⁸ R. LAMBERTINI: "Per una storia dell'oeconomica tra alto e basso Medioevo", *Cheiron* 2 (1985), pp. 46 y ss.; R. LAMBERTINI: "L'arte del governo della casa. Note sul commento di Bartolomeo da Varignana agli *Oeconomica*", *Medioevo* 17 (1991), pp. 347-389.

prevaleció ⁶³⁹. Mientras que la política se trasladó a la esfera de la justicia y del derecho estatutario, la economía quedó en manos de los estratos inferiores de lo doméstico y de la familia. Ello implicaba un reconocimiento de la prioridad de la disciplina económica para lo doméstico, mientras se indicaba la superioridad moral de la vida civil y política en cuanto ámbito del “bien común” y de la justicia ⁶⁴⁰.

Pero, más allá de la división interna, la filosofía práctica tenía como fin la subordinación del trato humano a aquellos principios éticos y a aquellas virtudes que el padre o el príncipe (cada uno en el ámbito que le era propio) estaban llamadas a encarnar. Los preceptos de la filosofía práctica ponían límites precisos a la actuación de ambos. Al padre, le estaban prohibidas numerosas actividades productivas y mercantiles en cuanto externas a la casa; la acción del soberano, a su vez, estaba limitada tanto en los objetivos que debía perseguir —defensa del reino, conservación de la paz y administración de la justicia—, como en el proceder, enteramente por debajo de la regla de la *scientia iuris* ⁶⁴¹. Es preciso señalar como, a la reproducción de este modelo en la Edad Media, le siguió, en el Renacimiento, la tentativa de articular esta tradición con relación a actores sociales bien distintos: príncipe, ciudadano, gentilhombre... La amplia producción de tratados de comportamiento de estos siglos (XV-XVII) muestra el esfuerzo teórico por reproducir las conexiones de la filosofía práctica frente a las modificaciones y articulaciones de una sociedad cada vez más compleja y estratificada. El carácter de *institutio* de la filosofía práctica se tradujo después en una minuciosa literatura para establecer y resguardar las relaciones interpersonales ⁶⁴². El surgimiento del mercado, la centralización administrativa, la difusión de la moneda, los nuevos imprevistos dinámicos que modificaron la estructura social europea durante los siglos XVI y XVII fueron elementos que alteraron el modelo, haciendo florecer determinadas contradicciones, pero que no consiguieron extinguirlo.

⁶³⁹ A. M. HESPANHA: “Representación dogmática y proyectos de poder”, en *La gracia del Derecho. Economía de la cultura en la Edad Moderna*, Madrid 1993, pp. 61-87, especialmente, pp. 66-68. D. FRIGO: *Il Padre di Famiglia. Governo della casa e governo civile nella tradizioni dell'economica tra cinque e seicento*, Roma 1985, pp. 31 y ss.

⁶⁴⁰ D. FRIGO: “Amministrazione domestica e prudenza *oeconomica*: alcune riflessioni sul sapere politico d'ancien régime”, *Annali di Storia Moderna e Contemporanea* 1 (1995), p. 35.

⁶⁴¹ D. FRIGO: *Il Padre di Famiglia...*, *op. cit.*, pp. 65-72.

⁶⁴² A. QUONDAM: “La virtù dipinta. Noterelle (e divagazioni) guazziniane intorno a Classicismo e *Institutio* in Antico Regime”, en G. PATRIZI (a cura di): *Stefano Guazzo e la Civil conversazione*, Roma 1990, pp. 268-269. Así mismo, la introducción del propio Quondam al tratado de S. GUAZZO: *La civil conversazione*, Ferrara 1993.

En esta tradición de pensamiento, la *economica* indicaba al padre de familia la norma para la realización de la justicia y de la prudencia en la esfera doméstica. Típico de la segunda es la capacidad de traducir los principios y reglas generales de la filosofía práctica en relación al caso singular⁶⁴³. La literatura sobre el tema expone un comportamiento ético impregnado en la moderación y en el equilibrio; es decir, en la *virtú*. De este modo, la *economica* se traduce en eficacia al mismo tiempo que se constituye en vehículo de una ideología fuertemente jerárquica e inmóvil. La analogía con el cuerpo humano —la Monarquía viene prefigurada como organismo que no puede funcionar si se priva de sus partes— viene a demostrar tal inmovilidad⁶⁴⁴. Evidentemente, el monarca utilizaba los recursos disponibles según las necesidades y coyunturas de la evolución de la Monarquía.

Para mejor entender los objetivos hacia los cuales debía enderezarse la prudencia del padre de familia y los modos en que debía traducirse en acción cotidiana, es necesario recordar que el concepto de “casa como complejo” deriva de la conjugación de una doctrina de la autoridad y de los modos de su ejercicio con un bien definido, modelo de gestión y de administración de los bienes, al cual se adapta bien el término “conservación”. La “conservación de la Monarquía” fue una de las frases más utilizadas en el siglo XVII a la hora de justificar la política y las exigencias fiscales del rey. Y es que, el arte del “gobierno de la casa”, se componía de una capacidad propiamente “política”, concerniente al ejercicio de la autoridad doméstica en sus diferentes formas (padre, señor, marido) y de un saber administrativo, concerniente a la gestión de los bienes domésticos y del patrimonio familiar. La *economica* suponía, pues, una combinación de relaciones subordinadas y de relaciones patrimoniales, una unión de personas y bienes en la “casa” con el objetivo de la “felicidad doméstica” y de la afirmación social de la familia⁶⁴⁵. Entre la forma del ejercicio del poder público y la forma de la *potestas* paterna subsistía, en la tratadística, una espesa trama de préstamos recíprocos. A la *potestas*, como poder natural, que el padre podía ejercer de modo “discrecional” propio en virtud de su prudencia, se contraponía, en la doctrina política y jurídica del Antiguo Régimen, la idea de gobierno público como *iurisdictio*, o sea

⁶⁴³ Para Bartolo, “*prudentia consistit circa particularia*” (cfr. D. FRIGO: “Amministrazione domestica e prudenza *oeconomica*...”, *op. cit.*, p. 35).

⁶⁴⁴ A. M. HESPANHA: *História das Instituições. Edad Media e Moderna*, Coimbra 1982, pp. 110 y ss.

⁶⁴⁵ Al respecto, I. ATIENZA HERNÁNDEZ: “*Pater familias*, señor y patrón: *oeconomica*, clientelismo y patronazgo en el Antiguo Régimen”, en R. PASTOR (comp.): *Relaciones de poder, de producción y parentesco en la Edad Media y Moderna*, Madrid 1990, pp. 435-458.

como ejercicio de la autoridad vinculado en sus manifestaciones a los contenidos de la justicia y a las formas del juicio ⁶⁴⁶.

Pero la forma del esquema jurisdiccional conllevó siempre más insuficiencias durante la Edad Moderna por regular los sectores nuevos de la intervención pública y el diverso proceder que estos imponían, a pesar de las relaciones particulares que, con la crecida de los aparatos centrales del gobierno, aparecieron entre el príncipe, oficiales y nobleza de servicio o de corte. Tales relaciones se inscribieron bajo el signo de la “gracia” y del “beneficio” y, por lo tanto, de una discrecionalidad, de un vínculo personal que tendía siempre a reformular como una regla de la justicia distributiva, ocultando su artificiosidad bajo la imagen de la corte como familia del príncipe, y su arbitrariedad bajo el lenguaje de la “protección” y de la “tutela”. En suma, se trataba siempre de una “economía” interna al gobierno doméstico, de un ámbito de relaciones narrables con el lenguaje de la fidelidad, del servicio, de la amistad, sustraído a la rigidez de la *sciencia iuris*. Regular gran parte de las relaciones civiles y políticas fue, en suma, una clase de “economía política”, respecto a la que las reglas de economía se adaptaron rápidamente, sobreponiéndose a aquella de la “servidumbre cortesana” y de la “disimulación”, que constituyeron las formas del saber moral propio de la corte y del universo cortesano ⁶⁴⁷. A esta nueva “disciplina” del vivir social, la economía se sobreponía, a veces, en autores más sensibles al cambio de horizonte cultural del siglo XVII, pero siempre teniendo separados los dos ámbitos: corte y casa. Porque si es verdad que las reglas de una valían para la otra, era también verdad que en la buena administración de la propia riqueza familiar y en la atenta gestión del propio prestigio social, se fundaba la esperanza de tantas caídas aristocráticas de sustraerse al círculo de la corte y del “servicio”, manteniéndose fuera del sutil juego de cambio entre “honor” y “utilidad” que regulaban las relaciones cortesanas.

De cualquier manera, cámara y oficios de la casa denotaban una serie de oficios restringidos para el público y del entorno más íntimo del monarca, dirigidas ambas secciones por el sumiller de corps y el mayordomo mayor, respectivamente. Ambos departamentos se articulaban en torno a tres partes: por los oficiales que servían al rey, por los que ejecutaban la actuación y por los que conseguían el abastecimiento:

⁶⁴⁶ A. M. HESPANHA: “Representación dogmática y proyectos de poder”, *op. cit.*, pp. 68-71.

⁶⁴⁷ M. A. ROMANI: “La corte in Europa. Fedeltà, favori, pratiche di governo”, *Cheiron* 1 (1983).

CÁMARA (Sumiller de corps)	OFICIOS (Mayordomo, Bureo)
1) <i>Servicio cámara</i> Gentilhombres de la casa Costilleros	1) <i>Servicio de la mesa</i> Gentilhombres de la boca
2) <i>Ejecución servicio</i> ⁶⁴⁸ Guardajoya Guardarropa	2) <i>Ejecución de la comida y bebida</i> ⁶⁴⁹ Cocinero mayor Ayudas de cocina Portero de cocina Bujier, potagier, sausier, galopín
	3) <i>Aprovisionamiento</i>

La relación de Sigoney, tomando como modelo ideal la casa de Carlos V hacia 1545, ofrecía abundante información sobre el oficio de mayordomo mayor ⁶⁵⁰. Se trataba del jefe de la casa del rey, y como tal su función era regir y gobernarla, mandando lo que parecía convenir a su buen gobierno y policía. Todo ello debía ser obedecido por los caballeros y demás criados. Concretamente, gentilhombres de la boca, de la casa, costilleros y demás oficiales y criados de su Majestad, debían obedecer tanto al mayordomo mayor como a los mayordomos en todas las cosas tocantes a sus cargos y oficios. Caso de no hacerlo, se arriesgaban a no cobrar sus gajes o ser apartados de sus oficios. Más específicamente, recibía los juramentos de los oficiales y criados de la casa, que eran apuntados en los libros de “acroes” (parece que se terminó despachando título, según el estilo de la casa de Castilla).

Un documento de principios del reinado de Felipe IV ofrecía una completa lista de los mismos ⁶⁵¹: mayordomos, gentilhombres de la boca, maestro de la cámara, contralor, grefier, acemilero mayor, médicos de la familia, cirujanos, algebristas, sangradores, ujieres de cámara, aposentadores, porteros de sala y saleta, porteros de palacio, así como los jefes, ayudas, sotayudas y mozos de de los oficios de boca y de la casa de su Majestad. Es decir, los pertenecientes a la panadería, frutería, cava, sausería, estado de la boca, guardamangier, cocina, cerería, guardajoyas, tapicería y furriera (cuyo jefe era el aposentador de palacio). Y, lo que era más importante, el sumiller de corps, el caballerizo mayor y capitanes de las guardas,

⁶⁴⁸ M. del C. SIMÓN PALMER: *La cocina de palacio, 1561-1931*, Madrid 1997.

⁶⁴⁹ I. DRUMOND BRAGA: *Os menus em Portugal: para uma historia das artes de servir à mesa*, Lisboa 2006.

⁶⁵⁰ “Relación de la forma de servir que se tenía en la casa del Emperador don Carlos...”, *op. cit.*

⁶⁵¹ Informe de Ramiro de Zavalza. Madrid, 2 de agosto de 1625 (AGP, AG, leg. 939/12).

jefes de los distintos gremios. En resumen, tenía autoridad jurisdiccional (plasmada en el hecho de recibir juramento) sobre toda la casa de Borgoña, con la notable excepción del limosnero mayor. Por un lado, directamente sobre los “oficios”, cuyos jefes, oficiales y criados juraban en sus manos, así como otra serie de servidores de la casa; e, indirectamente, sobre las guardas, caballeriza y cámara, en tanto que sus respectivos jefes también debían jurar ante él para entrar en el servicio del monarca, si bien cada uno recibía los juramentos de los miembros del gremio, que se anotaban en sus propios libros.

Por lo que respecta a los componentes de esos oficios, en todas las ocasiones en que se nos muestra el concepto de casa real vinculado a las élites sociales de la Edad Moderna, automáticamente nuestro subconsciente nos remite a los grandes oficios ocupados por la nobleza o los poderes urbanos. Sin embargo, dentro de la misma convergían otros tipos de personajes que, gracias a su pertenencia al séquito de los monarcas o de su familia, en su entorno eran apreciados por encima de otros de equivalente posición social. Muchos de ellos servían en los denominados oficios de la casa.

Antes de comenzar, creemos pertinente detenernos un momento en fijar cuales eran estos oficios ⁶⁵², las categorías de oficiales que encontramos en los mismos y el número de componentes que había en cada uno de ellos en diversos momentos del reinado de Felipe IV, mediante el siguiente cuadro ⁶⁵³:

⁶⁵² Por desgracia, no existe demasiada bibliografía sobre los mismos. La persona que más ha trabajado sobre el asunto, en especial en lo relacionado con los oficios de boca, es M. del C. SIMÓN PALMER en sus libros *La alimentación y sus circunstancias en el Real Alcázar de Madrid*, Madrid 1982 y *Cocineros europeos en el palacio real*, Madrid 1991 (así como el citado previamente de *La cocina de palacio*) o en algún artículo como “El cuidado del cuerpo de las personas reales: de los médicos a los cocineros en el real Alcázar” en A. REDONDO (ed.): *Le corps dans la société espagnole des XVI et XVIII siècles*, París 1990, pp. 113-122. Últimamente M^a de los Á. PÉREZ SAMPER: “Los oficios de boca en la corte española de la Edad Moderna”, en F. LABRADOR ARROYO y J. E. HORTAL MUÑOZ (dirs.): *La Casa de Borgoña...*, *op. cit.*, pp. 337-370. Para la cerería, M. HERRERO GARCÍA: “El alumbrado de la casa española en tiempo de los Austrias”, *Hispania* 67 (1957), pp. 262-299. La tapicería la trata P. BENITO GARCÍA: “El oficio de tapicería del Palacio Real de Madrid”, *Arbor* 65 (2001), pp. 193-219. Otros autores han hecho algunas referencias, tales como J. JURADO SÁNCHEZ: “El coste de la Casa Real en el siglo XVII: cuantía, estructura, funciones estatales, efectos económicos e importancia hacendística del gasto de una institución de Estado”, *Cuadernos de Estudios Empresariales* 9, pp. 87-107, o R. MAYORAL LÓPEZ: “La cámara y los oficios de la casa”, en J. MARTÍNEZ MILLÁN y M. A. VISCEGLIA (dirs): *La Monarquía de Felipe III*, *op. cit.*, vol. I, pp. 459-731.

⁶⁵³ Para el orden en que presentamos los oficios y ocupantes de los mismos, me remito al vol. II de esta obra, el cual nos ha servido también para completar el número de servidores de oficios que no aparecen en la reforma de 1624 o en las etiquetas de 1647. Los números sin

OFICIOS	REFORMA 1624	ETIQUETAS 1647	FINAL REINADO
<i>Panatería o panadería</i>			
Sumiller	1	1	1
Veedores de la vianda	1	1 (2) ⁶⁵⁴	1
Ujieres de la vianda	1 (2)	1 (2)	2
Ayudas	2 (4)	2	2
Mozos	1 (2)	1 (2)	2
Mozos entretenidos	0 (1)	0 (2)	1
Mozo de plata ⁶⁵⁵	0	0	0
Oblier	1	1	0
Panaderos de boca	1 (3)	1 (2)	1
Panaderos del común	0 (2)	0 (1)	0
Tahonero	1	0	0
<i>Frutería</i>			
Frutier	1 (2)	1	1
Mozos	1	(1)	1
Mozos entretenidos	0 (1)	0 (1)	1
<i>Cava (schançonerie)</i>			
Sumiller	1	1	1
Ayudas	2 (3)	2	2
Mozos	1 (2)	2	2
Mozos entretenidos	0	0	0
Porteros	1	1	1
Aguador	1	0	0

paréntesis son los que indican dichos documentos y entre paréntesis situamos los que de verdad servían, si difieren con respecto al primer número. Si únicamente aparece el número entre paréntesis, es que no se cita en los referidos documentos el número de ocupantes del oficio.

⁶⁵⁴ Aunque Domingo Maranhao apenas servía en dicha fecha.

⁶⁵⁵ Sólo tenemos constancia de este oficio en 1649.

Capítulo 1.3: *El funcionamiento diario de palacio*

OFICIOS	REFORMA 1624	ETIQUETAS 1647	FINAL REINADO
<i>Cocina</i>			
Cocinero mayor	0 (1)	1 (0)	0
Cocineros servilleta	1 (2)	1 (2)	1
Ayudas	4 (5)	4 (6)	5
Porteros	1 (2)	2	2
Potajier	1	1	1
Busier	1	1	1
Mozo entretenido de la busería	0 (1)	0	0
Pasteleros	1 (2)	2	0
Mozos	4 (8)	4 (6) ⁶⁵⁶	8
Portadores	2 (4)	2 (1)	2
Galopines	(6)	¿?	¿?
Aguadores	0 (1)	2 (1)	0
Lechero	1	(1)	0
<i>Sausería o salsería</i>			
Sausieres	1	1	1
Ayudas	2	2	3
Mozos	2	(2)	2
Mozos entretenidos	0 (1)	0 (3)	0
<i>Guardamangier</i>			
Comprador	1	1	1
Ayuda de comprador	0	1 (0)	0
Oficiales o ayudas	2	2	1
Mozos	1	1 (3)	2
Mozos entretenidos	0 (1)	0 (1)	1

⁶⁵⁶ El número dejaría de respetarse aún más en 1649, pues hubo varios nombramientos para atender la llegada del embajador turco y las posibles salidas que probablemente haría el rey fuera de Madrid (expediente de MANCEBO, Silvestre en AGP, Personal, caja 611/5).

OFICIOS	REFORMA 1624	ETIQUETAS 1647	FINAL REINADO
<i>Guardamangier</i> (Cont.)			
Cajonero	0 (1)	0 (1)	0
Salchicero	0 (1)	0	0
Bizcochero	0	0 (1)	0
Confiteros	0	0 (2)	1
Mozo de la confitería ⁶⁵⁷	0 (1)	0 (1)	0
Conservera ⁶⁵⁸	0	0	0
Mercaderes del rey	¿? ⁶⁵⁹	¿?	¿?
Proveedores	¿? ⁶⁶⁰	¿?	¿?
<i>Cerería</i>			
Cerero mayor	1	1	1
Oficiales o ayudas	2 (3)	1	1
Mozos	1	1	2
Mozos entretenidos	0 (2)	0 (3)	2
<i>Tapicería</i>			
Tapicero mayor	1	1	1
Ayudas	4	4	5
Sotayudas	2 (3)	(2)	2
Mozos	4 (6)	4	4
Mozos entretenidos ⁶⁶¹	0	0	0

⁶⁵⁷ El 24 de mayo de 1643, Martín de Arroniz juró su cargo de mozo de la confitería tras una consulta favorable del Bureo que el monarca aprobó, en la cual se decía que era el único servidor de la confitería que había jurado, puesto que estos cargos no lo hacían ya que “se regula por proveedor y así se hacen precios con él cada año conforme las posturas y informes de la villa” (AGP, Personal, cajas 13/5 y 150/3).

⁶⁵⁸ Tenemos constancia de este oficio únicamente en 1661.

⁶⁵⁹ Número difícil de precisar, ya que variaba continuamente.

⁶⁶⁰ *Ibidem.*

⁶⁶¹ Para las fechas que tenemos constancia del oficio y sus ocupantes, ver el tomo II.

OFICIOS	REFORMA 1624	ETIQUETAS 1647	FINAL REINADO
<i>Tapicería</i> (Cont.)			
Retupidores	1	1	2
Tapicero de nuevo	1	0	0

Si observamos detenidamente el cuadro, se percibe que la imagen transmitida sobre el reinado de Felipe IV de búsqueda de recortar personal en la casa real para cuadrar gastos, no se corresponde con los oficios aquí tratados. Aunque algunos cargos como el de oblier desaparecieron, la mayoría de ellos, al final del reinado, apenas había variado en número con respecto al principio del mismo. Además, continuaron existiendo personajes supernumerarios que no eran del “número”⁶⁶², pero que eran nombrados y servían efectivamente, aunque sin gajes hasta que podían ingresar en los mismos cuando alguno de los ocupantes titulares del oficio abandonaba el mismo por fallecimiento, ascenso... La siguiente relación de gastos, correspondiente al año 1626, muestra lo que decimos:

Nóminas de gastos ordinarios y extraordinarios de la despesa⁶⁶³:
Raciones de criados de su Magd, reducidas a dinero, este año de 1626:

Ración ordinaria, día de carne, hecha buena la sisa en lo que la hay:

Una libra de carne a 35 maravedís	35 maravedís
Una libra de vaca a 21	21
Un cuarto de libra de tocino a 37	9’3
4 panecillos a 4	16
Media azumbre de vino a 80	40
TOTAL	121’3

Ración ordinaria, día de pescado, hecha buena la sisa en lo que la hay:

1’5 libras de cecial, a 40 maravedís	60 maravedís
4 huevos a 5	20
Un cuarto de aceite, a 42	10’5
Media azumbre de vino a 80	40
4 panecillos a 4	16
TOTAL	146’5

⁶⁶² Expresión que se utilizaba para designar a aquellos personajes que juraban como titulares del oficio y con todos los gajes y emolumentos que correspondían al mismo.

⁶⁶³ AGP, AG, leg. 5644

Panatería:	día de carne	día de pescado
1. Bernabé de Mata	121	146'5
2. Juan López de Vivanco, ujier	161 (0'5 vino más)	216'5 (2 huevos más)
3. Diego López de Morales	161	216'5
4. Juan Ruiz	121	146'5
5. Melchor de Ávila	121	146'5
6. Juan de Linares	121	146'5
7. Esteban Vozmediano	121	146'5
8. Jaime Malo, frutier	121	176'5
9. Mateo de San Martín	121	176'5
10. Palacios, oblier	121	176'5
11. Juan de Campos	121	146'5
12. Panadero de boca (dos raciones ordinarias y dos velas)	250	301

A todo este oficio de la panetería se da, para cada día de pescado, media libra de manteca de vaca, 34 [mrs].

Cava:

A los oficiales de este oficio se les da media azumbre de vino más y crece 20 maravedís la ración ordinaria.

13. El sumiller de la cava	141	166'5
14. Juan Ximénez, ayuda	141	166'5
15. Hernando de Castro, idem	141	166'5
16. Domingo Vivanco, idem	141	166'5
17. Diego García, mozo	141	166'5
18. Francisco Fernández, mozo	141	166'5
19. Tomás González, portero	141	166'5
20. El aguador, lo mismo	141	166'5

A todo este oficio de la cava se da, cada día de pescado, media libra de manteca de vaca, 34.

Sausería:

21. Acacio Girón ⁶⁶⁴	125	150'5
22. Mayordomo del estado, 2 raciones	242	293
23. Domingo González, ayuda	121	146'5
24. Gerónimo de los Ríos	121	146'5
25. Antonio de la Plaça	121	146'5

⁶⁶⁴ “Ración ordinaria y una vela de sebo más”.

Capítulo 1.3: *El funcionamiento diario de palacio*

Sausería (Cont.):

	día de carne	día de pescado
26. Bartolomé Martínez, mozo	121	146'5
27. Gerónimo de Aguilar, mozo	121	146'5

A todo este oficio de la sausería se da, para cada día de pescado, media libra de manteca de vaca, 34.

Guardamangier:

28. El comprador ⁶⁶⁵	371	297
29. Francisco de Meneses, guardamanger ⁶⁶⁶	331	257
30. Andrés Alonso, lo mismo	121	146'5
31. Juan de Pinelo, mozo	121	146'5
32. Pedro de Paz, cebador	121	146'5

Cerería:

33. Gaspar de Fuensalida	121	146'5
34. Melchor de Hoyos, ayuda	121	146'5
35. Francisco de Alcántara, ayuda	121	146'5

Botica:

36. Pascual López, boticario	121	146'5
37. Juan Cazador, ayuda	121	146'5
38. Francisco del Vado, idem	121	146'5
39. Miguel de Anco, idem	121	146'5
40. Fernando de Castañeda, idem	121	146'5
41. Ventura de Buenes, idem	121	146'5
42. Martín Martínez, mozo	121	146'5
43. Marcos Frechel	121	146'5
44. Francisco Pacheco	121	146'5
45. Alonso Rilo	121	146'5
46. Juan Prieto	121	146'5

A todo este oficio de la botica se le da, cada día de pescado, media libra de manteca de vaca, 34 [mrs].

⁶⁶⁵ “Tiene 3 libras de vaca, 5 de carnero, 1 de ternero, 1 azumbre de vino, 4 panecillos, día de carne y monta 371 mrs. Y de pescado, 2 de cecial remexdo, 9 huevos, 0'5 de manteca de vaca, 1 libra de aceite, 1 azumbre de vino y 4 panecillos, monta todo 297”.

⁶⁶⁶ “Lo mismo que el anterior, menos media azumbre de vino, que son 40 mrs”.

Sangradores:	día de carne	día de pescado
47. Alonso Muñoz,	121	146'5
48. Juan Locano	121	146'5
49. Juan de la Fuente ⁶⁶⁷	476'5	441
50. Justo Gómez	121	146'5
51. Diego Pérez	121	146'5
52. Francisco Ortuño	121	146'5

Guardajoyas:

53. El alguacil de joyas	135	146'5
54. Antonio Alberto, ayuda	135	146'5
55. Alonso Gutiérrez Grimaldo	135	164'5
56. Francisco Ruiz	135	164'5
57. Andrés Ximénez	135	164'5
58. Diego Romí	135	164'5
59. Francisco Gomar	135	164'5
60. Andrés de Rojas	135	164'5

A todo este oficio de guardajoyas se da, cada día de pescado, media libra de carne de vaca, 34 [mrs].

Guardarropa:

61. Simón de la Cuesta, mozo	121	146'5
62. Juan Gutiérrez	121	146'5
63. Gaspar de Losica	121	146'5
64. Alonso del Castillo	121	146'5
65. Andrés Díez	121	146'5

Furriera:

66. El contralor ⁶⁶⁸	1.007	1.172'5
---------------------------------	-------	---------

⁶⁶⁷ “Tiene, día de carne, 4 libras de carne, 4 libras de carnero, 1 gallina, 2 tortillas de pan, 6 comunes, 26 mrs para fruta, medio de ternero, una azumbre de vino, monta 476'5 mrs. Y de pescado, tiene el mismo pan, vino y fruta y 3 libras de cecial remexdo, 8 huevos y de pescado fresco, el que hubiere, que reducido —un día con otro— sale a 120 mrs y medio de aceite; monta este día de pescado, 441 mrs”.

⁶⁶⁸ “Tiene, día de carne, 10 libras de carne, 1 gallina, 2 libras de tocino, 2 azumbres de vino, 2 panes de boca, 60 hachas cada año de a 5'25 cada una, a razón de 221 la libra, sale cada día a 190'5 y 6 velas de sevo, monta este día de carne, 1007 mrs. Y en día de pescado, el mismo vino, pan, cera y sebo que el de carne, y 8 libras de cecial seco, 25 huevos, 2 libras de manteca de vaca, 3 libras de aceite, monta 1172'5”.

Capítulo 1.3: *El funcionamiento diario de palacio*

Furriera (Cont.):	día de carne	día de pescado
67. Tomás de Cardona, maestro cámara	1.007	1.172'5
68. El grefier	1.007	1.172'5
69. Pedro del Hierro, aposentador palacio	1.121	146'5
70. Juan Girón, ración ordinaria	1.121	146'5
El mismo, por otra extraordinaria	121	146'5
71. Juan Gómez de Mora	121	146'5
72. Damián Martínez	121	146'5
73. Diego Martínez	121	146'5
74. Diego Álvarez	121	146'5
75. Pedro Arnesto	121	146'5
76. Pedro Alcalde	121	146'5
77. Pedro Ruiz Negrete	121	146'5
78. Antonio Trigo, mozo	121	146'5
79. Juan de Leganés	121	146'5

Locos:

80. Ravelo (tiene 2 raciones)	250	301
81. Pablo Cotino (2 raciones)	246	297
82. Bartolo, enano, 2 raciones	242	293
83. Juan de Cárdenas, idem y dos velas	250	301
84. Soplillo ⁶⁶⁹	547	650
85. Rollizo, ración ordinaria	121	146'5
86. Juanillo, idem	121	146'5
87. Antonio Banules	121	146'5
88. Don Lorenzo, 2 raciones	242	293

Tapicería:

89. Tapicero	169	194'5
90. Alonso Mellado, ayuda	121	146'5
91. Francisco Fernández	121	146'5
92. Gabriel Serrano	121	146'5
93. Bernabé Calvo	121	146'5
94. Juan de Frías	121	146'5

⁶⁶⁹ “Día de carne, tiene dos tortillas, 8 comunes, 1 libra aceite, media azumbre de vino, 3 libras de vaca, 3 de carnero, un hacha de cera de 5'25 cada semana, que sale cada a razón de 221 la libra, a 165 mrs, 4 velas de sebo y 34 mrs de fruta, monta este día de carne, 547 mrs; y de pescado tiene el mismo pan, fruta y vino, cera y sebo, 4 libras de cecial remexdo, 12 huevos, 0'75 de aceite, monta 650 mrs”. Añadido, “más tiene el dicho enano cada día, tanto de pescado como de carne, una gallina, 178 mrs”.

Tapicería (Cont.):	día de carne	día de pescado
95. Martín Sánchez Villegas	121	146'5
96. Panamaque	121	146'5
97. Juan Díaz	121	146'5
98. Baltasar López	121	146'5
99. Alonso Álvarez	121	146'5
100. Juan de Molina	121	146'5
101. Jacques de Brun	121	146'5
102. Gabriel Medel	121	146'5
103. A la colchonera	133	158'5
104. La costurera	238	239

Todo este oficio de la tapicería tiene cada día de pescado media libra de manteca de vacas, 34.

Lavanderas:

105. Juana Flores, lavandera de corps ⁶⁷⁰	238	289
106. Lavandera del estado	260	302

Cocina:

107. Veedor de la vianda	703	895
108. Cocinero mayor	487	430
109. Pedro de Villacorta, oficial	291'5	263
110. Lucas Romero	291'5	263
111. Domingo Hernández	291'5	263
112. Miguel de Contreras	291'5	263
113. Mateo Carril	198'5	250
114. Florianes	198'5	250
115. Alonso de Quena	162	121
116. Antolín Redondo	162	121
117. Bernal de Avellaneda	162	121
118. Juan de Rebolledo	162	121
119. Pedro de Salinas	162	121
120. Juan González	162	121
121. Gabriel Hurtado, bizcochero	162	121
122. Gabriel de Espinosa, portero	125	179
123. Matías González, portero	125	179
124. El potajier	230	220

⁶⁷⁰ “Por la recompensa del sr. infante Carlos, una libra de pescado y dos huevos los días de él, 50 mrs”.

Capítulo 1.3: *El funcionamiento diario de palacio*

Furriera (Cont.):	día de carne	día de pescado
125. El busier	125	180
126. El pastelero	125	180
127. Ayudante pastelero	121	146'5

RACIONES EXTRAORDINARIAS

128. Luis de Montalbo, escrib. cámara	452'5	297'5
129. Juan del Castillo	121	146'5
130. Francisco Fernández	121	146'5
131. Juan Zorrilla	121	146'5
132. Lorenzana	121	146'5
133. Cristóbal Alonso	121	146'5
134. Pedro de Frías ⁶⁷¹	242	293
135. Francisco de Frías	121	146'5
136. Felipa Vare	121	293
137. Isabel Serrano	121	146'5
138. La sobrina de Linares	121	146'5
139. Pedro de Menaque ⁶⁷²	242	293
140. Nicolás Dedal	121	146'5
141. La mujer de Mata	141	166'5
142. Antonio de Rebollar	121	146'5
143. Baltasar de Recarte	121	146'5
144. Magdalena de Tapia	121	146'5
145. El relojero	121	146'5
146. José Pérez ⁶⁷³	121	146'5

Reservados:

147. Francisco de Colmenares	121	146'5
148. Juan de León	141	166'5
149. Alonso Romero	121	146'5
150. Pierres de Sualre	121	146'5
151. Francisco Guillamás, maestro cám.	1.007	1.172'5
152. Ramiro de Zabalza, grefier,	1.007	1.172'5

Excluidos:

153. Doña Isabel de Salinas	238	239
-----------------------------	-----	-----

⁶⁷¹ “Que tiene los perros, dos raciones”.

⁶⁷² “Truxo los caballos de Flandes, dos raciones”. Al margen: “mandóse baxar”.

⁶⁷³ “Que fue herido en Aranjuez con un arcabuzazo”.

Excluidos (Cont.):	día de carne	día de pescado
154. Doña María de Mendoza	238	239
155. Gerónimo de Sierra	121	146'5
156. Pedro Pérez	121	146'5
157. Ana de Quintanilla	121	146'5
158. Lorenzo de Zárate ⁶⁷⁴	121	146'5
159. Sebastián Suárez	121	146'5

Músicos:

160. El maestro capitán	121	146'5
161. Juan Blas	121	146'5
162. Vicente Juárez	121	146'5
163. Florián Rey	121	146'5
164. Felipe Piscini (2 raciones)	242	293
165. Juan Martínez	121	146'5
166. Bernardo de Recarte	121	146'5
167. Francisco de Valdés	121	146'5
168. Juan de Mora	121	146'5
169. Juan de Ateza	121	146'5
170. Enrique Botolero (2 raciones)	242	293

Caballeriza:

171. Diego Ortiz de Santa María	121	146'5
172. Alonso Martínez (2 raciones)	242	293
173. Juan Mateos	242	293
174. Alonso Mateos	121	146'5
175. Diego Ponce	121	146'5
176. Pedro Lezcano, que da el arcabuz	121	146'5

Viudas:

177. La de Jaime Cavero	112	136
178. La de Sepúlveda	112	136
179. La hija de Medina	112	136
180. La de Juan Ruiz	112	136
181. La de Hernando Díaz	112	136
182. La de Juan Xerín	112	136
183. La hija de Gabriel López	112	136
184. La de Justo Marcos	112	136

⁶⁷⁴ “Que era de la tapicería del señor infante cardenal. Una ración ordinaria”.

Capítulo 1.3: *El funcionamiento diario de palacio*

Viudas (Cont.):	día de carne	día de pescado
185. La de Juan Recio	112	136
186. La de Marcos Adán	112	136
187. La de Navarro, portero	112	136
188. La de San Cebrián	112	136
189. La de Jorge, relojero	121	146'5
190. La de Carillo	112	136
191. La de Ochoa	112	136
192. La de Simón	112	136
193. La de Pedro Ortiz	112	136
194. La de Herrera	112	136
195. La de Benavides	160	184
196. La de Salas	112	136
197. Doña María de Vargas	112	136
198. La de Eugenio García	112	136
199. La de Zárate, portero	112	136
200. La de San Martín	132	156
201. La de David	112	136
202. La de Vizcaíno	112	136
203. La del librero	112	136
204. La de Juan López	112	136
205. La de Juan Álvarez	112	136
206. La de Esteban del Río	112	136
207. La de Juan Fernández	112	136
208. La de Juan de Mora	112	136
209. La de Francisco Hidalgo	112	136
210. La de Pedro Hernández	112	136
211. La de Pedro de Gamiz	112	136
212. Magdalena de Colmenares	112	136
213. La de Monrey	112	136
214. La de Bustos	112	136
215. La de Román	112	136
216. La hija de Pierres	112	136
217. La de Angulo	132	156
218. La de Escaño	258	288
219. Doña María del Valle	112	136
220. La de Diego Fernández	112	136
221. La del doctor Juan Gómez	112	136
222. La del doctor Mediano	112	136
223. La de Jorge Fix	112	136
224. La hija de Bernabé	112	136
225. La hija del Dr. Álvarez	112	136

Viudas (Cont.):	día de carne	día de pescado
226. La de Espinar	112	136
227. La de Pinedo	112	136
228. La de Ortega	112	136
229. La de Leganés	112	136
230. La de Alcocer	112	136
231. La de Lope de Aliende	121	136
232. La del doctor Ruiz	112	136
233. La de Arellano	112	136
234. La de Pedro Blanco	112	136
235. La de Pedro Vallejo	112	136
236. La de Daroca	112	136
237. Doña Antonia Manrique	112	136
238. La del capitán Barbedín	121	146'5
239. La de Domingo Zorrilla	112	136
240. La de Tabuena	112	136
241. La de Juan de la Sierra	112	136
242. La de Truchado	112	136
243. La de Alonso de la Peña	121	146'5
244. La de Juan de Quevedo ⁶⁷⁵ , cocinero	480	329
245. La de Toribuio de Aguera	480	329
246. La de Alonso Díaz	112	136
247. Al conde de Alcaude, por plato y emolumento de mayordomo, se le ha de dar cada día en dinero de carne y pescado, 2354 mrs.		
248. Al secretario Lossa, el día de carne, 2.047 y los de pescado 2.070.		

Como se puede constatar, los objetivos de reformas y recortes proyectados sobre las casas reales durante el reinado de Felipe IV, se vieron contradichos por las obligaciones del rey, como *pater familias*, de recompensar a sus servidores. Para comprobar esta idea, en este estudio vamos a centrarnos en como afectaron las sucesivas reformas y reglamentos del reinado a los diversos oficios, así como en averiguar qué tipo de personas y familias componían los mismos y cuál era su posible *cursus honorum* durante su estancia en palacio. Por lo tanto, no haremos referencia a las labores cotidianas que realizaban dichos oficios, sobre lo cual ya tratamos en ocasiones anteriores ⁶⁷⁶.

⁶⁷⁵ Era la viuda del cocinero mayor, Juan de Quevedo.

⁶⁷⁶ R. MAYORAL LÓPEZ: "La cámara y los oficios de la casa", *op. cit.*

3.1.1. *Los oficios en el contexto de las reformas de la casa real*⁶⁷⁷

En un reinado caracterizado por las reformas, los oficios no podían permanecer al margen de las mismas, en especial tras determinarse en los grandes intentos reformadores del principio del reinado que se debían recortar gastos en la despensa, cerería..., con el fin de poder ahorrar en dichas partidas. Esta decisión, sin duda, afectaría al trabajo cotidiano en los diversos oficios, en especial en los de boca, así como también en el número de sus integrantes, aunque en menor medida de lo pretendido inicialmente.

Ya poco antes de llegar Felipe IV al trono, se comenzó a indagar sobre el funcionamiento de la panadería para fijar los usos en la misma, mediante el documento conocido como *Servidumbre sobre el sumiller de la panadería*, cuya redacción se encargó a Gabriel de Canencia, que ejercía el oficio en esos momentos, y que culminó con fecha del 13 de enero de 1620. En dicho texto, el sumiller, que en ese momento llevaba 34 años sirviendo tal y como indicaba al final del mismo, desgana las tareas y usos que tenía que llevar a cabo en el ejercicio del mismo, insistiendo en el control que debía llevar sobre los manteles, el peso del pan... En el documento, además, realizaba una suerte de fijación de etiquetas para el oficio, basándose en los usos que Canencia había ido observando durante su ejercicio.

El nombramiento de Gabriel de Canencia como despensero mayor del Cardinal Infante poco después, provocó que el adecuado funcionamiento del oficio de la panadería se viera alterado y, debido a ello, el 9 de septiembre de 1622, Juan Ruiz de Velasco, ayuda de la misma, solicitó al Bureo que se fijara de forma tajante el servicio en algunas cuestiones puntuales. Ya en sus peticiones, Ruiz de Velasco utilizaría como referente ideal de funcionamiento del oficio los usos fijados por Felipe II, confirmando así que todas las reformas de la casa llevadas a cabo por Felipe IV remitirían repetidamente al modelo de casa erigido por su abuelo.

Debido a esa inestabilidad en la panadería, así como en otros oficios, el 6 de diciembre de 1622 los mayordomos decidieron redactar una *Distribución de las cosas del guardamangier, cocina y servicio de estados*, en la que procuraban reforzar sus poderes sobre los diversos oficios con el fin de evitar el derroche en los mismos. Así, se situaban al frente de los mismos como superintendentes, por lo que los jefes de cada oficio debían rendirles cuentas, al tiempo que se comprometían a dejar de co-ger alimentos y enseres de la despensa real para sus casas aunque las pagaran en el acto. Sin duda, esto indicaba que era una actividad bastante frecuente. Finalmente, se desgana minuciosamente la forma en que se debía proveer cada uno de

⁶⁷⁷ Sobre los diversos documentos, etiquetas y ordenanzas aquí citados, nos remitimos al tomo II de esta obra (CD Rom).

los oficios, destacando la cava en que se indicaba que debía dejar de comprar el vino solo en Esquivias para adquirirlo en Valdemoro u otros lugares cercanos, con el fin de ahorrar en el transporte. Además, se prestaba especial atención al guardamangier, pues “se gasta más que en otro ningún oficio de los de la boca”.

Sin duda, este último documento tenía la función de intentar aplicar de forma práctica las decisiones tomadas por la junta convocada por Olivares al poco de iniciarse el reinado y que el 17 de octubre de 1622 presentaría sus conclusiones preliminares al monarca, que se acabarían plasmando en la reforma de 1624⁶⁷⁸. En ella se decidió, en lo referente a los oficios que nos ocupan en este trabajo⁶⁷⁹, que:

Que en la pantería haya un xefe, dos ayudantes y un moço como solía en tiempo de mi aguelo y lleven las mismas raciones en la calidad y cantidad que solian entonces escusandose todo lo que se diere desto en cualquier manera y lo mismo se entienda respeto de los emolumentos que llevaren otras qualesquiera personas deste oficio.

En la frutería ha de haver un frutier y un moço como en tiempo de mi aguelo y con los mismos salarios todo lo demas se ha de reformar y las sesenta y ocho libras de fruta que se da cada día a diferentes personas para nueva yntroduçion.

En la cava se escusara el moço entretenido y el aguador y en su lugar podra aver dos moços que lleven a los oficios lo que fuere menester y supliran en las jornadas con gaxes de entretenidos y se escusara el vino de los almuerços.

El veedor de viandas no llevara de aquí adelante lo que llaman frescos.

En la cocina se escusaran dos moços y de aquí delante de dar plato a nadie como no sea de camino.

En el guardamangier se escusaran lo que llaman frescos y las raciones de las viudas y reservados se reduzcan a quatro ducados y una fanega de trigo al mes y al guardamangier no se traerá más ternera que la que viniere de Aranjuez y çessara lo que huviere añadido en las raciones.

En la çerería se escusara un moço y el llevar el xefe la éra de las obras por ser yntroduçion y el sumiller de corps no lleve las sesenta achas que suele.

En la tapiçería se escuse un ayuda y un moço que ai de mas y en bacando este oficio se junte con el de aposentador de palacio como solia.

Como podemos observar, la reforma en los oficios no era, ni mucho menos, radical y el número de criados y el gasto que se detraía con la misma era ínfimo. Aún así, podemos considerar que fue el inicio de los recortes en la despensa y en los gastos derivados de otros oficios como la cerería, que se irían profundizando en

⁶⁷⁸ Sobre dichos momentos, J. MARTÍNEZ MILLÁN y M. A. VISCEGLIA (dirs): *La Monarquía de Felipe III, op. cit.*, vol. I, pp. 326-349.

⁶⁷⁹ Publicado en *Ibidem*, pp. 347-348.

años sucesivos y que llegarían a alcanzar a las pensiones de particulares y a las raciones y emolumentos que recibían algunos oficiales.

Con el fin de vigilar la aplicación de los acuerdos tomados en 1624, entre 1626 y 1628 se convocaron 9 juntas en el aposento del conde duque de Olivares, en las cuales se decidieron nuevos ajustes. Del mismo modo, la reformatión del 6 de mayo de 1631 buscaba reducir aún más los gastos en la despensa y en los platos del monarca y otros gastos menudos, sin atacar en exceso al número de criados que servían, aunque en el artículo 55 de la misma se indicaba:

Que los criados de su Majestad de su real casa de Borgoña que excedieren del número que había en cada oficio en la del señor Rey don Phelipe segundo sean desde luego excluidos del servicio de sus plazas quedando con sus gajes, raciones, casa de aposento y todo lo demás que hoy gozan, sirviendo entre tanto que su Majestad los ocupa en otros oficios o hace equivalente merced prefiriendo los más antiguos a los modernos, y como fueren vacando las plazas del número por muerte o promoción vayan optando los excluidos si no se les hubiere hecho merced por otro camino y para que todos queden acomodados con brevedad y se consiga el fin de la reformatión excusándose este gasto ha enviado su Majestad órdenes muy apretadas a todos los Consejos y tribunales para que en las ocasiones de vacantes de los oficios y plazas que se proveen por ellos propongan y consulten a su Majestad los criados que quedaren reformados en oficios competentes a la calidad, méritos y partes de cada uno, advirtiéndole que en las cosas de entretenimiento y de la caza reserva su Majestad en si el exceptuar los que le pareciere y que esta regla general no ha de tocar oficios de caballeros ni ayudas de cámara y que los criados excluidos han de quedar con obligación de servir en las enfermedades y ausencias de los que quedaren en servicio, y en ocasiones de jornadas y otras quando se les ordenare.

Sin embargo, esta intención, tal y como estudiamos en otro capítulo del libro, no se cumpliría y el número de servidores en los oficios continuó sin ajustarse al número existente en tiempos de Felipe II. De hecho, en el artículo 77 se indicaba que el bizcochero debía ser reformado para que hiciera los bizcochos el panadero de boca y, sin embargo, en 1638 fue nombrado Gabriel Hurtado de Mendoza en el oficio. Lo mismo se indicaba en el artículo 102 con respecto al pastelero y, aunque a Francisco Suárez, ocupante del oficio en dicho año, se le ascendió a cocinero de la servilleta en 1633, al año siguiente fue nombrado pastelero Manuel González. Los que si se unirían, tal y como explicamos *infra*, fueron los oficios de potajier y busier.

Tras estas modificaciones, los usos en los oficios de boca, cerería, tapicería..., parecieron fijados y la necesidad de redactar instrucciones y ordenanzas sobre los mismos se atemperaron. Así, y hasta la redacción de las etiquetas de 1647, únicamente encontramos tres breves documentos relacionados con los mismos.

El primero sería *El estilo que se ha de guardar en el oficio de la cerería de Su Majestad*, con fecha de 8 de mayo de 1631 y firmado por Jerónimo de Villanueva, en el que se corregían ciertos usos para tratar de ajustarlos, de nuevo, a lo que se hacía en tiempos de Felipe II. El segundo texto era una *Instrucción de las Ceremonias que se deben de observar en la frutería y oficiales della según costumbre de la Casa de Castilla y Borgoña*, fechada el 6 de enero de 1633, en la cual se indicaba el modo en que debía actuar el frutier en las diversas ocasiones. Finalmente, el tercero era una sucinta *Orden que se había de tener en la vianda de Su Majestad y asistencia en la cocina de boca*, fechada el 13 de enero de 1641 y dictada por el mayordomo mayor duque de Alba, en la que se fijaba más concretamente el modo en que debían entrar las viandas en la cocina real y como se debía controlar que no hubiera engaños con el peso y la calidad de las mismas. Por otro lado, no conviene olvidar que el 1 de febrero de 1630 se dictó una *Etiqueta que se dio a la cava de la reina*.

Tras la publicación de las etiquetas, el afán reglamentatista fue saciado y hasta el final del reinado únicamente nos encontramos con algunos pleitos jurisdiccionales, como el acaecido en 1657-1658 entre el mayordomo del estado de la boca Juan Fernández Realiego de Ayala y los jefes de oficio de pantería y sausería, pues el primero “pidió se volviese la ropa del estado a la pantería y la plata a la sausería” para evitar hacerse cargo de ello, lo cual rechazaron los segundos.

3.1.2. Condición social de los componentes de los oficios

Para comprender la lógica del funcionamiento de los oficios en el contexto de la casa real, resulta de todo punto necesario conocer la categoría y procedencia social de los componentes de los mismos. Aunque encontrar unos patrones concretos de ingreso en cada puesto es tarea harto compleja, debido a no conocer en profundidad el origen de todos los integrantes, sí que podemos encontrar algunos modelos de comportamiento que se repitieron durante el reinado de Felipe IV.

En efecto, parece que las posibilidades de ingreso en los oficios durante dicho reinado se redujeron casi completamente a dos circunstancias: disfrutar de la confianza de algún patrón de la corte⁶⁸⁰, en ocasiones un miembro de la familia

⁶⁸⁰ El mozo de la tapicería Andrés González, por ejemplo, consiguió el oficio gracias a la recomendación que realizó de su persona Francisco de Rojas, ayuda de cámara, aposentador y tapicero mayor del rey. Igualmente, el galopín Gregorio Lorenzo o el mozo de cocina Gabriel Meléndez entraron en la cocina real merced a ser criados de Francisco Martínez, cocinero mayor del monarca. Otros casos reseñables serían los de Diego de Antúnez, el cual obtuvo el oficio de ayuda de la tapicería directamente gracias a ser el guardajoyas del mayordomo mayor Moura desde que marchó a Roma, Juan Castán, quien fuera nombrado mozo entretenido de

real⁶⁸¹, o, sin duda la más habitual, pertenecer a algunas de las familias que ya servían al monarca en los propios oficios⁶⁸², cuestión que alcanzó una notable relevancia en algunos como el de comprador⁶⁸³ y, en especial, en la tapicería.

En este oficio, quizás debido a lo específico del mismo y a la necesidad de conocer en profundidad las labores que había que desempeñar para realizar de forma adecuada el trabajo, encontramos verdaderas sagas familiares que tomaron el relevo a las flamencas que habían dominado la sección desde Carlos V, tales como los Utrecht o los Pannemaker, aunque aún nos encontramos este último apellido en el reinado de Felipe IV con Guillaume, quien fuera mozo, sotayuda y ayuda. Eso no quiere decir que los flamencos o personajes de origen flamenco dejaran de aparecer en la tapicería –pues, además del citado Pannemaker, podemos encontrar a personajes como Pedro Blaniac, mozo y retupidor, los Borsu, Blas David y Joseph David⁶⁸⁴, y, en especial, los Fiche o Flechel⁶⁸⁵–, si no que no llegaron a ocupar

la cerería tras servir durante 12 años al marqués de Castelrodrigo en las embajadas de Roma y el Imperio y en el gobierno de Flandes, o Francisco Fernández, mozo de la cava tras ser *mozo fidalgo* de la casa de Portugal y mozo de cámara del duque del Infantado.

⁶⁸¹ Caso de José García de Illescas, *vide infra*.

⁶⁸² Existen numerosos casos, de los cuales citaremos sólo algunos. Así, el mozo entretenido del guardamangier Juan de la Fuente era sobrino de Juan Vidal, que había sido mozo del guardamangier durante 28 años. Del mismo modo, Juan de Palacios accedió al puesto de mozo de la sausería tras haber contraído matrimonio con doña Francisca Jacinta, hija de Juan Antonio Román, sumiller de la cava. Don Luis de la Peña Chacón, por su parte, se casó con una hija de Francisco de Toledo, ayuda de la sausería, al que se le había hecho merced de este oficio para quien casase con su hija. Sin embargo no se le acomodó en esta plaza y el 10 de diciembre de 1657 fue nombrado mozo de la frutería. Por su parte, el mozo del guardamangier Juan de Pinedo fue hijo del portador de cocina Diego de Pinedo, pasando su oficio en el guardamangier a su hijo Juan Bernardo. Finalmente, el mozo entretenido de la frutería Jusepe de los Ríos era sobrino de Jerónimo de los Ríos, sausier del rey, y de Domingo Maranhao, despensero mayor.

⁶⁸³ Dicho puesto estuvo en manos de la misma familia desde que lo ejerciera Francisco Romero (1552–1567), pasando el puesto por su hermano Rodrigo Alonso Romero (1567–1622) y su hijo Juan Durán (1622–1644), sirviendo los últimos meses de vida de este último su nieto Juan Martín Durán de Figueroa. Tras el breve *impasse* que supuso el ejercicio de Francisco de Morgano, el oficio pasaría a otra familia, en concreto la de los Pacheco, sirviendo el padre Alonso (1645–1656) y el hijo Antonio (1656–1660)

⁶⁸⁴ Padre e hijo continuaron el servicio iniciado por David Borsu en época de Felipe II.

⁶⁸⁵ Así, durante el reinado de Felipe III encontramos a Francischo Fiche como ayuda de la tapicería desde 1614, tomando el relevo de su abuelo Cornelis Jehan, que sirvió durante

los principales oficios ni impusieron la moda y estilo que se iba a seguir en la sección, tal y como habían realizado antaño.

Ya desde el reinado de Felipe III, podemos observar como iban a ser otras familias de castellanos las que dirigirían la sección, en especial la de los Torres. Así, durante el reinado del padre de Felipe IV, Francisco de Torres ejerció como tapicero mayor de 1604 a 1607, pero no sería hasta Pedro de Torres cuando el oficio pasara a la familia casi en exclusividad. Así, Pedro lo ejercería desde 1621 hasta que en 1635 lo tuvo que pasar a su hijo mayor Francisco, pues no podía percibir gajes a la vez por el mismo oficio y los de ayuda de cámara y del guardarropa que detentaba. Por lo que respecta a Francisco, fue tapicero mayor desde dicha fecha hasta su jubilación en 1663, quedando el oficio fuera de las manos familiares durante únicamente un año, tiempo en el que sirvieron don Francisco de Contreras y Rojas, hasta su muerte el 30 de junio de 1664, y Joseph Pacheco, que enseguida fue nombrado aposentador de palacio. De este modo, el 2 de octubre de 1664 se permitió a Pedro, hijo de Francisco y nieto de Pedro de Torres, tomar el oficio manteniendo el de ayuda de cámara que ya tenía y permaneciendo en ambos hasta su muerte en 1693.

Además de en el oficio de tapicero mayor, en el resto de cargos podemos observar también la relevancia de los lazos familiares para la obtención de los diversos puestos. Así, Pedro de Porras fue nombrado mozo de la tapicería en 1661 tras contraer matrimonio con Francisca Fiche, hija del ya citado Francisco Fiche, o el mozo Juan de la Guardia pudo pasar el oficio en su hijo Francisco en 1658.

Retornando a nuestro argumento principal, además de las vías de acceso a los oficios reseñadas con anterioridad, en ocasiones también resultaba posible acceder al puesto por servicios propios en otras secciones de la casa del rey ⁶⁸⁶,

43 años en el mismo oficio, y de su padre homónimo, que lo hizo durante 46, así como de su tío, que fue mozo y ayuda de la tapicería durante 39. Tras Francisco, encontramos a su hijo, del mismo nombre por lo que fue llamado “el Menor”, quien fuera mozo durante 11 años, y su nieto también homónimo, mozo de 1664 a 1672 y ya con Carlos II sotayuda y ayuda. El devenir de esta familia en las casas reales no se circunscribió únicamente a la tapicería, pues Marcos Fiche fue mozo y ayuda de la botica y María Fiche, hija de Francisco, colchonera.

⁶⁸⁶ Andrés Alonso de Valdivieso, por ejemplo, fue escudero de a pie (1604-1605) y mozo de guardarropa (1605-1618) del rey hasta ser nombrado mozo del guardamangier. Ramón de Valencia, por su parte, sucedió a su padre Lorenzo de Valencia como zapatero (1645-1654), ejerciendo también como mozo de la frutería (1653-1654). Baltasar Asensio de Barrios, tras ejercer como portero de cadena (1639-1656) fue nombrado mozo de la cava (1656-1657).

Capítulo 1.3: *El funcionamiento diario de palacio*

de la reina ⁶⁸⁷ u otras ⁶⁸⁸, en especial la del propio Felipe IV siendo príncipe ⁶⁸⁹, así como en sitios reales ⁶⁹⁰, papeles en la administración de la Monarquía ⁶⁹¹ u otras ocupaciones del servicio real ⁶⁹². Del mismo modo, dichos servicios podían haber sido realizados por familiares de los candidatos en los mismos ámbitos, como casas ⁶⁹³ o sitios reales ⁶⁹⁴, ejército ⁶⁹⁵, papeles en la administración de la

⁶⁸⁷ Caso de Diego Rodríguez, mozo de la cava de la reina hasta que pasó al mismo oficio en la casa del rey. Un caso especialmente reseñable fue el de Toribio de Agüera, quien tras ser mozo de cocina del rey (c. s. 1592-1599), fue nombrado portador de cocina, oficial de cocina y ayuda de cocinero mayor de la reina Margarita de Austria-Estiria. El 14 de noviembre de 1611 fue nombrado cocinero mayor o de la servilleta del príncipe y de sus hermanas y cuando Felipe subió al trono, continuó desempeñando el mismo hasta su fallecimiento el 24 de junio de 1625. Un caso similar en las cocinas reales fue el de Juan de Quevedo, que sirvió a Margarita de Austria-Estiria, Isabel de Borbón y Felipe IV, siendo cocinero mayor de los dos últimos.

⁶⁸⁸ Como don Francisco de Morgano, que fue guardamangier del Cardenal Infante y frutier, confitero y guardamangier de don Juan José de Austria antes de ser nombrado comprador del monarca.

⁶⁸⁹ Caso del mozo de la sausería Pedro Pérez.

⁶⁹⁰ Juan de Cárdenas era ayuda de jardinero del Alcázar de Madrid cuando fue nombrado mozo entretenido de la frutería, compatibilizando ambos cargos.

⁶⁹¹ Juan Bernardo de Pineda, por ejemplo, fue 6 años entretenido en la Secretaría de Hacienda de Francisco Gómez de Lasprilla.

⁶⁹² Caso del mozo de la cava Pedro de Rojas, que era portero del Consejo de Hacienda y, gracias a ello, ingresó en los oficios de boca, llegando a ser contralor de la casa con Carlos II.

⁶⁹³ Tal fue el caso del mozo de la cava Diego de Llerena, hidalgo de Espinosa de los Monteros, con parientes en palacio como don Simón Carral, montero de cámara, o Domingo de Vivanco, frutier. Asimismo, el mozo de la frutería Francisco de Olabarria fue yerno de Diego García de Vargas y de Juan González de César, que sirvieron durante más de 70 años en las casas reales. Isidro Alonso de Valdivieso, por su parte, fue miembro de una familia de destacado servicio al rey, pues su abuelo Andrés Alonso de Valdivieso fue guardamangier, escudero de a pie y lavandero de corps de Felipe II. Su padre, del mismo nombre, fue mozo de oficio del guardamangier y oficial del mismo. Finalmente, era sobrino de la lavandera de corps Isabel de Salinas. Gracias a todo ello, tras fallecer su padre en 1652 heredó su último oficio.

⁶⁹⁴ Caso de Juan de Cárdenas, quien fuera hijo de Martín de Cárdenas, el cual sirvió durante más de 24 años de jardinero mayor en el Jardín de los Emperadores del Alcázar de Madrid y después de mozo de retrete del Cardenal Infante desde que se le puso casa hasta que pasó a Flandes.

⁶⁹⁵ Éste sucedió con el mozo entretenido de la tapicería Juan Martín, cuyo hermano don Pedro de los Ríos fue capitán y sirvió durante más de 12 años en Milán y otros 8 en Cataluña hasta su muerte.

Monarquía⁶⁹⁶ u otras ocupaciones del servicio real⁶⁹⁷, pudiendo confluír varias vías a la vez en el mismo personaje⁶⁹⁸.

En virtud de todo ello, nuestra sensación es que el acceso a los oficios de la casa se fue restringiendo cada vez más a personajes vinculados a familias de luenga tradición en el servicio real, en especial en las casas reales, dificultando el acceso a los mismos de aquellos que no tuvieran ese soporte familiar previo a su interés por ingresar en el séquito del monarca.

Una vez dentro del oficio, además de las opciones de medro que existían dentro de la propia casa real y que explicitamos más adelante, tenían la posibilidad de acceder a diversas prebendas si su servicio resultaba correcto o si su situación económica era desesperada, lo cual sucedía en las más de las ocasiones. Así, es posible encontrar numerosos ejemplos de concesión de una pensión eclesiástica para el propio servidor o alguno de sus familiares⁶⁹⁹, limosnas⁷⁰⁰,

⁶⁹⁶ Caso de Pedro de Mata quien, gracias a ser hermano de Simón de Mata, el cual sirvió en los papeles de la veeduría y contaduría general de Flandes, pudo acceder al puesto de mozo entretenido de la panadería, desde el cual pudo desarrollar una fructífera carrera en los oficios hasta llegar a ser frutier.

⁶⁹⁷ El mozo de la frutería Baltasar del Mazo, por ejemplo, era hijo del pintor Juan Bautista del Mazo y, por tanto, nieto de Velázquez.

⁶⁹⁸ Caso muy interesante resulta el de Cristóbal de Provenza, quien fuera hijo de Cristóbal Provenza que sirvió como soldado en Flandes y Milán y murió en el asalto de Montjuich. Nuestro Cristóbal, fue jardinero del Jardín de los Emperadores desde 1636 y barrendero de las bóvedas desde 1638, hasta que ingresó como mozo de la tapicería en 1646. Otro ejemplo interesante fue el del mozo entretenido de la panadería Pedro de los Ríos, que era sobrino del sumiller de la panadería Jerónimo de los Ríos, primo de Eugenio de los Ríos, ayuda de la panadería, y de José de los Ríos, mozo de oficio de la furriera, y hermano de don Juan de los Ríos, alférez en las campañas de Cataluña. Pelayo de Linares, por su parte, era hijo de Baltasar de Linares, el cual sirvió durante más de 30 años en las guardas de Castilla, llegando a ser teniente de una de las compañías. Gracias a ello, accedió a la casa del rey como mozo de cámara de los pajes (1648-1650), ejerciendo posteriormente como mozo de aparador del estado de boca (1650-1660), mozo de la sausería (1660-1662), mozo de la cava (1662-1669), ayuda de la cava (1669-1673) y ujier de la vianda (1673).

⁶⁹⁹ Como a Martín de Arroniz, al cual se le concedieron 100 ducados de pensión eclesiástica para uno de sus hijos, o Íñigo García, al cual se le dieron 150 para otro de sus vástagos.

⁷⁰⁰ El galopín Francisco García, por ejemplo, percibió 150 reales y una ración tras acompañar al monarca en la jornada de 1642, pues incluso tuvo que ejercer como pastelero a su costa. Interesante resulta el caso de Bartolomé González, mozo de plata de la panadería, que percibió 40 reales tras ayudar a apagar un fuego en el monasterio de San Lorenzo.

raciones⁷⁰¹, vestidos⁷⁰² o aumento de sueldo a los entretenidos⁷⁰³, aunque en la mayoría de las ocasiones sus posibilidades de ascenso o peticiones se vieran reiteradamente frustradas⁷⁰⁴.

Del mismo modo, su pertenencia a las casas reales proporcionó a muchos de ellos la posibilidad de medro fuera de las mismas, merced a los contactos realizados durante el servicio⁷⁰⁵. Especialmente relevante fue la concesión de puestos en Indias⁷⁰⁶, así como el ingreso en otros servicios reales con mejores oficios⁷⁰⁷ o la obtención de rentables ocupaciones en los sitios reales⁷⁰⁸. En ocasiones, era posible que compatibilizaran su actividad en la casa real con sus cargos en dichos sitios reales y en la tapicería y, por ejemplo, fue práctica habitual completar sus ingresos con diversos oficios del Buen Retiro⁷⁰⁹. Finalmente, como se verá más adelante en

⁷⁰¹ Como al mozo del guardamangier Francisco Gil, al cual se le concedió ración ordinaria en 1638 en lugar del real y medio que percibía.

⁷⁰² El ayuda de la tapicería Gabriel González, por ejemplo, percibió un vestido de 100 ducados a elegir en la casa del mercader en 1677.

⁷⁰³ Como sucedió con el del guardamangier Pedro Ícar, al cual se le pasó el sueldo que tenía de real diario desde 1648 a ser de tres reales y medio en 1678.

⁷⁰⁴ Caso del citado Martín de Arroniz, al que le fueron rechazadas sus tres peticiones de una plaza de mozo de oficio, tanto de la frutería como de la panadería o sausería, o de una ración desde 1645 hasta 1648.

⁷⁰⁵ Como Simón de Mata, que en mayo de 1631 marchó a los Países Bajos tras quedarse sin su empleo de mozo de la panadería por la reformatión del dicho año, pero obteniendo a cambio un entretenimiento en los papeles de la veeduría general de Flandes.

⁷⁰⁶ Así, al ayuda de la cava Juan Jiménez se le concedió en 1627 la tesorería de Guatemala, al mozo de la panadería y entretenido de la furriera Miguel López el oficio de contador de la ciudad de Loxa en el Perú en 1639 o al mozo de la frutería Francisco de Olabarria se le concedió marchar a las Indias en el servicio del duque de Albuquerque en 1653, tras haber ya disfrutado de una licencia en 1648 para ir a pelear en el ejército junto a dicho noble.

⁷⁰⁷ En especial las casas de la reina (Juan Rodríguez de Velasco o Francisco Martínez Ventero) y del Cardenal Infante (Gabriel de Canencia o Diego Rodríguez).

⁷⁰⁸ Caso del mozo de la sausería Francisco de Toledo, que en 1640 fue nombrado guarda de los límites de la premática de El Pardo, cuando ya en 1634 se le había concedido una plaza de guarda de Aranjuez aunque no pudo asentar al no haber vacantes. Del mismo modo, el ujier de la vianda Diego López de Morales, fue nombrado conserje de Aranjuez en 1629 o el mozo y ayuda de la cerería Bartolomé González, que fue sobrestante de las obras del Alcázar de Madrid en el interín, así como encargado del regalo de Aranjuez.

⁷⁰⁹ Caso de Pascual de Alfaro quien, al mismo tiempo que mozo de la tapicería, fue mozo del guardajoyas y ropa y retupidor del Buen Retiro. Del mismo modo, el ayuda Juan

el capítulo correspondiente, era posible obtener la jubilación en el puesto manteniendo los gajes.

3.1.3. *Cursus honorum de los oficiales*

Durante el reinado de Felipe IV, y merced a las reformas de la casa ya indicadas, se fue perfilando de manera definitiva la jerarquía de los oficios de boca y pergeñando el *cursus honorum* ideal de un oficial de los mismos, independientemente de dónde hubiera realizado su ingreso. Así, en el expediente de don Mateo Gómez de la Barreda (hijo) nos aparece descrita la situación tal y como era en 1672, aunque remitiéndose a ejemplos acaecidos desde 1645⁷¹⁰:

El ayuda más antiguo de los oficios de boca don Juan de las Cuevas pasa a ser uxier de vianda.

El uxier de vianda más antiguo don Baltasar Merchant a ser frutier.

El frutier a ser sausier.

El sausier a ser sumiller de la cava.

El sumiller de la cava a serlo de la pantería.

El sumiller de la pantería a veedor de viandas y éste está ejerciéndolo por su graduación y ser el primero en grado de todos los oficios de la boca.

En virtud de ello, podemos contemplar como el *cursus honorum* ideal sería el ingreso de uno de estos personajes como mozo de un oficio y que del mismo pasara a ayuda, hasta que consiguiera ser nombrado ujier de la vianda. De ahí, y una vez fuera el más antiguo, sería promocionado a frutier y posteriormente a sausier, sumiller de la cava, de la pantería y, finalmente, a veedor de viandas, el primero de los oficios de boca.

Debido a la interconexión de los citados puestos, observamos momentos de enorme movimiento entre los oficiales de boca, en especial durante los últimos años del reinado de Felipe IV tras el fallecimiento el 22 de abril de 1663 de Mateo de San Martín. Así, su lugar fue ocupado por el sumiller de la pantería José García de Illescas, quien fuera relevado, a su vez, por el sumiller de la cava Bartolomé Fernández. Dicho puesto fue tomado por el sausier Domingo de Miera Ceballos,

Díaz de Salazar compatibilizó su oficio con el de conserje y sobrestante mayor y tenedor de materiales de dicho sitio real, hasta que tuvo que dedicarse exclusivamente a El Retiro tras ser nombrado tapicero y guardajoyas y ropa del palacio.

⁷¹⁰ AGP, Personal, caja 2635/1. El orden de los oficios aparece al revés, es decir del oficio mas relevante (veedor de viandas) al menos (ayuda de oficio), pero hemos preferido invertirlo para dotarlo de más sentido en la lectura.

accediendo a la cabeza de la sausería el frutier Pedro de Rojas y a la de la frutería Fernando de Herbada, quien fuera ujier de la vianda. Por supuesto, estos movimientos continuarían teniendo su reflejo en el resto de oficios inferiores de boca ⁷¹¹.

Podemos poner numerosos ejemplos de este *cursus honorum*, incluso de personajes que usaron su ascenso en los oficios de boca para lograr acceder a puestos más relevantes en la casa. Así, tenemos el caso de Sebastián Gutiérrez de Párraga ⁷¹², que tras servir como ujier de la vianda (1627-1633), sumiller de la panadería (1633-1637), sausier (sólo 4 días de 1637) y sumiller de la cava (1637-1645), pasó a ejercer como grefier (1645-1652), sirviendo incluso como contralor de la jornada de la futura emperatriz Margarita en 1649.

Otro ejemplo excelente de medro dentro de la casa real fue José García de Illescas, quien desde unos inicios humildes ligados a labores de secretario, y gracias a las recomendaciones de un patrón de la familia real, en este caso la emperatriz, alcanzó puestos de notable relevancia. Así, sirvió en los papeles del Bureo con Felipe III siendo grefier Ramiro de Zabalza, así como en la casa del Cardenal Infante siendo su grefier y contralor Juan Lorenzo de Cuéllar. Ya con Felipe IV, fue oficial mayor de su maestría de la cámara y derecho de la media annata siendo comisario el marqués de Torres durante 1640 y 1641. En el ámbito que nos ocupa, los oficios de boca, fue ujier de la vianda (1635-1645), frutier (1645-1648), sumiller de la cava (1648-1652), de la panadería (1652-1663) y veedor de la vianda (1663-1664). De ahí pasó a grefier (1664-1667) y, posteriormente, a contralor hasta su fallecimiento (1667-1672). Encontramos varios casos más durante el reinado de Carlos II, caso de don Bernabé Ochoa de Chinche-tru, que de oficial del grefier pasó a mozo de la sausería y, tras diversos ascensos, falleció en 1698 ejerciendo como grefier.

Carrera más modesta tuvieron otros personajes como Mateo de San Martín, quien fuera portero y ayuda de la cava con Felipe III, para ser promovido durante el reinado de Felipe IV a frutier (1622-1634), sumiller de la panadería (1634-1645), veedor de la vianda en el ínterin por la mala salud de Domingo Maranhao (1640-1645) y veedor de la vianda titular (1645-1663). Finalmente, ejemplos puros de dicho *cursus honorum* ideal fueron Bartolomé Fernández —quien fuera sucesivamente mozo de la sausería (1629-1638), ayuda de la misma (1638-1652), ayuda de la panadería (1652-1657), ujier de la vianda (1657-1658), frutier (1658-1660), sausier (1660-1662), sumiller de la cava (1662-1663), sumiller de la panadería (1663-

⁷¹¹ Para más ejemplos durante los últimos años del reinado, *vide* el tomo II (CD Rom).

⁷¹² Para las biografías de todos los personajes citados, *Ibidem*.

1664) y veedor de la vianda (1664-1665)– o Domingo de Miera Ceballos –mozo de la panadería (1645-1652), ayuda de la cava (1652-1660), ujier de la vianda (1660-1662), sausier (1662-1663), sumiller de la cava (1663-1664), sumiller de la panadería (1664-1665) y veedor de la vianda (1665-1676)–.

Evidentemente, los salarios y emolumentos que acompañaban a dichos oficios variaban enormemente. Así, mientras un mozo de la panadería (el equivalente para los mozos de otros oficios) percibía dos placas al día, ración ordinaria, casa de aposento, médico y botica⁷¹³, el ayuda tenía 7 placas y media al día más lo anteriormente indicado⁷¹⁴. El frutier, por su parte, tenía esas mismas 7 placas y media al día, pero sus emolumentos eran de 4 panecillos comunes, media azumbre de vino, una libra de carnero, otra de vaca, un cuarterón de tocino, los días de pescado dos de çeçial, 6 huevos, media libra de aceite, casa, médico y botica⁷¹⁵. Posteriormente, el sumiller de la cava tenía 12 placas diarias y los emolumentos eran:

quatro panecillos comunes, tres quartillos de vino, una libra de carnero, otra de vaca, un quarterón de tocino, los días de pescado libra y media de çeçial, quatro guebos, un quarterón de azeyte, casa, médico y botica⁷¹⁶.

Finalmente, el oficio más elevado, el de veedor de la vianda, percibía ni más ni menos que 14 placas al día, 6 placas de librea de fruta, 12 placas de librea de cocina, dos tortillas de a 7 onzas, un azumbre de vino, 10 libras de carnero, una gallina, una libra y media de tocino, los días de pescado 8 de çeçial, 25 huevos, dos libras de aceite, 4 onzas de velas de sebo, 5 achetas al mes de cera amarilla y dos de a 14 onzas, casa, médico y botica⁷¹⁷.

Sin duda, el aumento era sustancial, no tanto en el salario percibido, si no en los emolumentos que acompañaban al cargo y que proporcionaban al sujeto una vida mucho más acomodada que la que había llevado hasta entonces. Esta no era una cuestión baladí, pues las dificultades para percibir el salario en los oficios de menor calidad fue notable durante la segunda mitad del reinado de Felipe IV, en especial tras las numerosas reformas llevadas a cabo⁷¹⁸.

⁷¹³ Expediente de MATA, Pedro de, en AGP, Personal, caja 652/13

⁷¹⁴ Listado localizado en el expediente de MATA, Bernabé de, en *Ibidem*, caja 2650/25.

⁷¹⁵ Expediente de MALO, Jaime, en *Ibidem*, caja 609/28.

⁷¹⁶ Expediente de ORTIZ DE ANGULO, Juan (el mozo), en *Ibidem*, caja 769/35.

⁷¹⁷ Expediente de MARAÑÓN, Domingo, en *Ibidem*, caja 615/26.

⁷¹⁸ El caso de Juan Álvarez de Canseco nos ilustra perfectamente esta circunstancia, pese a que el dicho personaje era “hidalgo honrado de las montañas de León”. Así, desde 1642 serviría en la panadería de la reina Isabel de Borbón, no percibiendo gajes hasta el 22 de

Por lo que respecta a la cocina, cerería y tapicería, podemos considerar que la promoción habitual dentro de dichos oficios discurría por un ámbito diferente al de los llamados oficios de boca.

En la cocina, excluyendo a veedores y ujieres de vianda, el devenir habitual del *cursus honorum* de sus integrantes era el de servir primero como galopines y, posteriormente, como mozos, portadores y ayudas, evitando el primer escalón si se era nombrado directamente mozo. Domingo Carrasco puede constituir el ejemplo perfecto, pues fue sucesivamente galopín (1640-1646), mozo (1646-1656), portador (1656-1660) y ayuda (1660-1675). El acceso a los oficios de cocinero mayor o de la servilleta estuvo también abierto en ocasiones para los ayudas y otros oficiales de la cocina, tanto de la casa del rey, caso de Juan de Acier o Francisco Suárez, pastelero real, como de la casa de la reina, caso de Toribio de Agüera, Juan de Quevedo o Santos de Thomas. Hubo algún caso aislado en estos nombramientos para personajes que no hubieran servido antes en la cocina real, vinculado directamente al gusto de los monarcas por un modo de preparar la comida, como fue el caso del genovés Juan Bautista de Parade, nombrado cocinero de la servilleta tras servir a don Luis de Haro en el mismo puesto. Por lo general, aquellos personajes que sirvieron en los oficios de pastelero y portero de cocina⁷¹⁹, desarrollaron toda su vida profesional únicamente en dichos oficios, aunque varios porteros ejercieron al mismo tiempo como aguadores de la cocina, tal y como sucedió con Gabriel de Espinosa o Martín de Larramendi.

Por su parte, los oficios de la potajería y busería estuvieron íntimamente vinculados a una dinámica familiar, pues los tres potajeros del reinado fueron de la familia Merchán, mientras que el busier que inició el reinado fue Diego Galaz, sirviendo su hijo homónimo de 1632 a 1634 por su vejez. Al fallecer el primero,

febrero de 1647. El 23 de julio de 1649 pasó a ser mozo entretenido de la panadería real con real y medio y en 1651 intentó que se le reconociera de plantilla, pero la respuesta del Bureo del 4 de abril fue que “es contra la reforma”. En julio de 1652 pasó a servir como mozo entretenido de la cava, aunque durante la jornada que el monarca realizó a El Escorial en octubre de dicho año lo haría en la furriera. Posteriormente, durante las diversas jornadas reales fue mozo extraordinario de la panadería, solicitando infructuosamente en 1663 una plaza de mozo de oficio de la misma. Sí que se le concedió, en cambio, el oficio de mozo entretenido de la cerería el 23 de febrero de dicho año, en el cual aún nos consta en 1676. En dicha fecha, se le volvió a negar el ingreso, aunque se le hizo merced de tres reales y medio de gajes al día para ayuda a alimentarse pagados por el gasto de la despensa.

⁷¹⁹ Aunque hubo excepciones como las de Manuel González, que tras ser galopín y mozo de cocina fue nombrado pastelero, o Juan Martín Guerrero, que fue mozo entretenido de la panadería, portero de cocina y mozo del guardamangier en este orden.

se decidió unir el cargo al de potajier por las reformaciones, tras previo acuerdo entre los Galaz y los Merchán, por lo que los últimos constarían como potajieres y busieres desde 1635, aunque la heredera de Diego Galaz, Antonia, percibió gajes y ración y sirvió efectivamente entre 1642 y 1644.

En la cerería, por su parte, era habitual el tránsito de mozo entretenido a mozo y, posteriormente, ayuda, evitándose el primer escalón si el nombramiento que recibían era directamente el de mozo titular ⁷²⁰. Sin embargo, ahí se truncaba la posibilidad de optar a la plaza de cerero mayor, pues de los 4 que hubo durante el reinado de Felipe IV, únicamente Antonio de Plaza de Bracamonte había sido ayuda de la cerería, aunque tuvo que realizar un largo periplo por otros oficios de la casa hasta retornar a dicho oficio.

Por lo que respecta a la tapicería, ya observamos como para acceder al puesto máximo de tapicero mayor era necesario tener unos sólidos vínculos familiares, a lo que habría que unir que todos los que ocuparon el puesto fueron con anterioridad ayudas de cámara o aposentadores de palacio. Por lo tanto, en este oficio, lo máximo a lo que podía aspirar un tapicero que entrara en los escalafones inferiores era el puesto de ayuda, siendo el *cursus honorum* habitual ocupar los oficios de mozo, sotayuda y, posteriormente, ayuda ⁷²¹. Por lo que respecta a los retupidores, existían dos posibilidades: acceder desde el puesto de mozo de la tapicería, caso de Pedro Blaniac o Domingo de Arce, o ingresar directamente como retupidor para después ser nombrado ayuda, caso de Antonio Salgado o don Gabriel Medel.

Mayores dificultades tenían los que ingresaban en el servicio como mozos entretenidos, pues difícilmente podían acceder a puestos de mozos titulares ⁷²², aunque no siempre fuera así ⁷²³ e incluso en ocasiones consiguieron dicho ascenso en

⁷²⁰ Hay numerosos casos, pero podemos citar a Mateo Gómez de la Barreda o Bartolomé Güemes de la Sierra.

⁷²¹ Varios tapiceros completaron el *cursus honorum* ideal, caso de los citados Joseph David Borsu, quien fue mozo (1658-1661), sotayuda (1661-1664) y ayuda (1664-c. s. 1665) o Guillaume Pannemaker, los mismos oficios de 1613-1621, 1621-1646 y 1646-1654, respectivamente.

⁷²² Como demuestra el caso de Bartolomé Enríquez de Otero, quien entre 1659 y 1663 sirvió como entretenido en oficios de boca del rey como frutería, cava y sausería, solicitando infructuosamente en ocasiones la plaza de mozo de oficio de la panadería. Al año siguiente, “fuese a la montaña con ánimo de no volver a esta ocupación”. Lo mismo le sucedió a Santiago Sáez Mayón, quien fuera mozo entretenido de la cava (1658-1662) y de la sausería (1662-1664), hasta que dejó los oficios por estar enfermo y no ser promocionado.

⁷²³ Así, Jusepe de Olivares, tras ser mozo entretenido de la cerería (1645-1654) y de la cava (1654-1662), consiguió la titularidad en la cerería (1662-1670) para ya con Carlos II ser ayuda de la cava (1670-1677), de la sausería (1677-1684) y ujier de la vianda (1684).

otras secciones de la casa⁷²⁴. Sin embargo, en la mayoría de las ocasiones su labor era muy ardua y no conseguían el medro esperado.

Un ejemplo notable de esta situación lo constituye el memorial que envió al Bureo en 1648 el mozo entretenido de la frutería Juan de Cárdenas, en el cual señalaba que el monarca había dado licencia a Francisco de Olabarria, mozo de oficio de la frutería, para ir sirviendo al duque de Albuquerque en la campaña de Cataluña. Debido a ello, suplicó se le hiciera merced del oficio de titular, tal y como se había hecho con Martín de Sagasti, ayuda de la cava, Francisco de Toledo, mozo de la sausería, y otros. Sin embargo, se le denegó, pues el conde de Montalbán indicó que para excusar la costa que en el oficio de la frutería se había de hacer se ordenó a Martín de Arroniz, mozo jurado en la confitería con dos reales y medio de gajes al día sin servir, que en el ínterin supliera a Francisco de Olabarria⁷²⁵.

En algunas ocasiones, el *cursus honorum* de los servidores de los oficios no finalizaba con su fallecimiento, pues cuando alcanzaban una elevada edad y no podían ejercer el oficio eran reservados manteniendo los gajes y gozes del puesto en el que habían servido⁷²⁶. De todo ello, así como de las mercedes concedidas a las viudas u otros miembros de la familia del servidor, hablaremos en el capítulo correspondiente a reservados y pensionarios.

⁷²⁴ Caso de Andrés Álvaro, mozo entretenido de la cerería (1654-1665), que pasó a mozo titular del guardajoyas (1665-1670). Lo mismo sucedería con Bernardo Suárez, mozo entretenido de la cerería (1643-1654) hasta que fue promocionado a mozo del guardajoyas “para aderezar los ornamentos de la capilla y repararlos por ser bordador”. Pedro Romero de Mata, por su parte, pasó de mozo entretenido de la frutería (1662-1664) a mozo del guardajoyas (1664-1665)

⁷²⁵ En su expediente en AGP, Personal, caja 16753/31.

⁷²⁶ Aunque en ocasiones no era un plato de buen gusto para el agraciado. Así, el ayuda de cocina Alonso de Quintana pidió en 1644 el paso de su ración en cabeza de su mujer o una hija, pero en lugar de esto se le reservó el 29 de agosto sin que él lo suplicase, “de que se le ha seguido gran descrédito a su reputación”. Por ello, pidió el paso de sus gajes, ración y casa de aposento para remediar a una hija, merced que le fue concedida.